

Ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku	1
7 Mutu bahan baku	1
Lampiran A Konsep <i>score sheet</i> ikan tenggiri	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 29 Nopember 2002 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan NO. 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
8. Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second edition, Food and Drug Administration, 1998.

Ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku dan mutu bahan baku.

2 Acuan

SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.

3 Istilah dan definisi

bahan baku Ikan tenggiri segar

ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) utuh segar dengan mutu yang baik sesuai SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah:

- *Scomberomerus commerson*,
- *Scomberomerus guttatus*.

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa ikan tenggiri utuh segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar baik karena pencemaran kimia, biologi maupun fisika.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan

Secara organoleptik (score sheet terlampir) bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

- Kenampakan: utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut terlihat jelas, kulit licin cemerlang keperakan; insang merah muda, lendir tipis; mata cembung, kornea hitam, pupil putih.
- Tekstur : elastis, bila ditekan dengan jari cepat kembali, dinding perut kenyal.
- Bau : segar.



Lampiran A

Konsep score sheet ikan tenggiri segar

Nama panelis:

Tanggal:.....

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
1. Kenampakan				
- Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut terlihat sangat jelas, kulit licin sangat cemerlang berwarna putih keperakan; insang merah cerah, lendir sangat tipis; mata sangat cembung, kornea hitam jernih, pupil jernih keperakan.	9			
- Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut terlihat jelas, kulit licin cemerlang berwarna putih keperakan; insang merah, lendir tipis; mata cembung, kornea hitam jernih, pupil putih.	8			
- Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut samar, kulit licin tapi kurang cemerlang berwarna putih keabu-abuan; insang merah muda kecoklatan, lendir tipis; mata kurang cembung, kornea hitam keputihan, pupil putih keabu-abuan.	7			
- Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut pudar, kulit sedikit keriput kurang cemerlang berwarna putih keabu-abuan; insang coklat muda, lendir agak tebal; mata rata, kornea putih keabu-abuan, pupil putih keruh.	6			
- Tidak utuh, sedikit cacat, warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut pudar, kulit sedikit keriput kurang cemerlang berwarna abu-abu kehitaman; insang coklat, lendir agak tebal; mata cekung, kornea putih keruh, pupil putih keruh.	5			
- Tidak utuh, banyak cacat, tidak tampak warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut, kulit banyak keriput berwarna abu-abu kehitaman kusam; insang coklat tua, lendir tebal; mata cekung, kornea putih keruh, pupil abu-abu keruh.	3			
- Tidak utuh, banyak cacat, tidak tampak warna kebiruan berpelangi disekitar punggung kearah perut, kulit banyak keriput berwarna hitam kusam; insang coklat tua kusam, lendir sangat tebal; mata tenggelam, kornea putih keruh, pupil abu-abu keruh.	1			
2. Tekstur				
- Sangat elastis, bila ditekan dengan jari sangat cepat kembali, dinding perut sangat kenyal.	9			
- Elastis, bila ditekan dengan jari cepat kembali, dinding perut kenyal.	8			
- Elastis, bila ditekan dengan jari cepat kembali, dinding perut cukup kenyal.	7			
- Kurang elastis, bila ditekan dengan jari kurang cepat kembali, dinding agak lunak.	6			
- Belum ada bekas jari bila ditekan, dinding perut lunak.	5			
- Bekas jari terlihat lama bila ditekan, dinding perut lunak dan agak pecah.	3			
- Bekas jari tidak mau hilang bila ditekan, dinding perut sangat lunak dan pecah.	1			

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
3. Bau - Sangat segar, spesifik jenis. - Segar, spesifik jenis. - Segar, mengarah ke netral. - Bau netral. - Netral, sedikit bau asam. - Bau asam mengarah ke busuk. - Bau asam dan busuk jelas.	9 8 7 6 5 3 1			











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id